МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32677–2014

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45–2014)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армении
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2014 г. № 1260-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32677–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2015 г.

5 Подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51785–2001

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой "Нрк".

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы в алфавитном указателе – светлым, а синонимы – курсивом.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Термины и определения

Bakery products.
Terms and definitions

Дата введения 2015–05–01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по хлебобулочным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт следует применять совместно с [1]–[4], ГОСТ 8. 579, ГОСТ 17527.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 - 2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 17527 - 2003 Упаковка. Термины и определения

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

Общие понятия

1 **хлебобулочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

П р и м е ч а н и е – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.

2 **номенклатурная единица хлебопекарной продукции:** Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

3 **формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме.

4 **подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, противне, на поду или люльке пекарной камеры.

П р и м е ч а н и е – Допускается выпечка подового хлебобулочного изделия на сковородах с высотой бортика не более 20 мм.

5 **хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой более 500 г.

6 **булочное изделие:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой 500 г и менее.

7 **мелкоштучное булочное изделие:** Булочное изделие массой менее 200 г.

Издание официальное

8 **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

Примечание – Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие ломтей.

9 **ломоть хлебобулочного изделия:** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5–2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон.

10 **горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от края хлебобулочного изделия.

11 **слоеное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выработанное с применением слоения теста.

12 **сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14 % и более к массе муки.

13 **ржано-пшеничное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более.

14 **пшенично-ржаное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50 %.

15 **хлебобулочное изделие пониженной влажности:** Хлебобулочное изделие с влажностью 19,0 % и менее.

Примечание – К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия (в т.ч. бублики), сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки.

16 **жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выработанное с использованием жарки.

17 **жареный пирожок:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки.

18 **пончик:** Жареное хлебобулочное изделие, вырабатываемое без начинки.

19 **пончик с начинкой:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь после жарки.

20 **национальное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья и/или технологией приготовления, и/или характерной формой, и/или способом выпечки, традиционно применяемыми отдельными национальностями.

21 **хлебобулочный полуфабрикат:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

22 **охлажденное [замороженное] тесто:** Тесто, подвергнутое охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта

(4 ± 2) °С [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта минус (18 ± 2) °С].

23 **замороженная тестовая заготовка:** Тестовая заготовка, подвергнутая замораживанию, обеспечивающему температуру в центре тестовой заготовки минус (18 ± 2) °С.

24 **замороженное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия минус (18 ± 2) °С.

25 **партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе:** Хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену.

Примечание – При порционном процессе тестоприготовления партией хлебобулочных изделий считают хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста.

26 **срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия):** Продолжительность выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий

27 **состояние мякиша:** Характеристика мякиша хлеба, булочных изделий, мелкоштучных булочных изделий, включающая промес, пропеченность и пористость.

28 **промес (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья.

29 **пропеченность (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной).

30 **пористость (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, образующихся в процессе выпечки или жарки.

31 **структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия):** Характеристика мякиша слоеного хлебобулочного изделия.

32 **внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Состояние внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности, определяемое органолептически.

33 **хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия легко разламываться с хрустом.

Примечание – Хрупкость определяется органолептически с помощью органов чувств (осязание, зрение, слух).

34 **набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду.

35 **ломкость баранки:** Характеристика баранки, отражающая способность изделия легко разламываться без хруста.

36 **намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду настолько, чтобы свободно разжевываться.

Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства

37 **основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода.

Примечание – К зерновым продуктам относятся продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).

38 **дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия)** *(Нрк. вспомогательное сырье; подсобное сырье)*: Сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия.

39 **хлебопекарный улучшитель:** Пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство, улучшающие свойства теста и качество хлебобулочных изделий.

40 **хлебопекарное свойство сырья:** Способность сырья для хлебобулочного изделия влиять на качество хлебобулочного изделия.

41 **полуфабрикат хлебопекарного производства:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей переработке.

42 **замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства минус (18 ± 2) °С.

43 **питательная смесь (для хлебопекарного производства)** *(Нрк. мучная болтушка)*: Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары и активации хлебопекарных дрожжей.

44 **заварка (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

45 **самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** *(Нрк. сладкая заварка)*: Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием собственных амилолитических ферментов муки.

46 **осахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** *(Нрк. осахаренный затор)*: Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов.

47 **неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** *(Нрк. простая заварка)*: Заварка для хлебопекарного производства, быстро охлажденная и не подвергнутая осахариванию.

48 **заквашенная заварка (для хлебопекарного производства)** *(Нрк. заквашенный затор)*: Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием термофильных молочнокислых бактерий.

49 **сброженная заварка (для хлебопекарного производства):** Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски.

50 **жидкие (хлебопекарные) дрожжи** *(Нрк. жидкие пекарские дрожжи)*: Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей.

51 **активированные хлебопекарные дрожжи:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или хлебопекарных сушеных дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара или муки, или их смеси, или ферментов, или заварки.

52 **закваска (для хлебопекарного производства)** *(Нрк. головка; квасы)*: Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и хлебопекарными дрожжами или другими микроорганизмами, применяемыми в хлебопекарной промышленности.

53 **сухая закваска (для хлебопекарного производства):** Закваска, полученная из готовой закваски для хлебопекарного производства, высушенная и, при необходимости, размолотая.

54 **сырая клейковина муки (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, представляющий собой комплекс белковых веществ муки, способных при взаимодействии с водой набухать и образовывать связанную массу при отмывании.

55 **опара:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

Примечание – Допускается при приготовлении опары применение соли поваренной пищевой.

56 **жидкая опара:** Опара, приготовленная из 25 %–35 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 68 %–72 %.

57 **густая опара:** Опара, приготовленная из 45 %–55 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41 %–45 %.

58 **большая густая опара:** Опара, приготовленная из 60 %–70 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41 %–45 %.

59 **тесто (для хлебобулочного изделия):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, поваренной пищевой соли с использованием или без использования опары, заварки, закваски и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.

60 **тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, полученный в результате разделки.

61 **тестовая заготовка различной степени готовности:** Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

62 **тестовая заготовка высокой степени готовности:** Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90 % продолжительности выпечки.

63 **начинка:** Составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки.

64 **отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия.

65 **отделочная крошка** *(Нрк. посыпка; штрезель)*: Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных.

66 **яичная смазка (для хлебопекарного производства)** *(Нрк. яичная болтушка; яичная смесь; яично-водная смесь)*: Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из яиц или яичных продуктов и воды.

67 **хлебная мочка:** Предварительно замоченное и измельченное хлебобулочное изделие.

68 **хлебная крошка:** Измельченное хлебобулочное изделие.

69 **сухарная крошка:** Высушенное и подвергнутое измельчению хлебобулочное изделие.

70 **отделочная смесь:** Смесь семян масличных культур, зерна, крупы, зерновых продуктов, хлопьев, бобовых культур, орехов в соотношении, предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией.

71 **мякиш (хлебобулочного изделия):** Внутренняя часть хлебобулочного изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся из теста в процессе выпечки или жарки.

Технологические процессы

72 **подготовка сырья (к хлебопекарному производству):** Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных изделий.

73 **просеивание муки:** Пропускание муки через сито для отделения посторонних примесей.

74 **магнитная очистка муки:** Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки.

75 **смешивание муки** *(Нрк. валка муки; подсортировка муки; ссыпка муки)*: Приготовление однородной смеси в определенном соотношении из муки разных сортов, разных партий одного сорта муки или муки, полученной из зерна разных зерновых культур.

76 **отмывание клейковины:** Отделение клейковины в воде от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки.

77 **дозирование сырья (в хлебопекарном производстве):** Порционное или непрерывное взвешивание или объемное отмеривание сырья для хлебобулочного изделия в количестве, предусмотренном рецептурой для приготовления соответствующего полуфабриката хлебопекарного производства.

78 **разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выведение заново закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски, или сухой закваски и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.

79 **производственный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Приготовление закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем периодического пополнения питательной смесью взамен израсходованного их количества и доведение до количества, необходимого производству.

80 **замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Перемешивание сырья для хлебобулочного изделия или сырья для хлебобулочного изделия и полуфабриката хлебопекарного производства до получения однородной массы.

81 **непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья или сырья и полуфабрикатов в единицу времени и непрерывном выходе полуфабриката хлебопекарного производства.

82 **порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании сырья или сырья и полуфабрикатов и порционном выходе полуфабриката хлебопекарного производства.

83 **ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства):** Период времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции.

84 **интенсивный замес теста:** Замес теста при скоростной или усиленной механической обработке.

85 **брожение полуфабриката (хлебопекарного производства):** Стадия технологического процесса, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки.

86 **консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства):** Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства.

87 **замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью его консервирования.

88 **замораживание хлебобулочного изделия:** Выдерживание хлебобулочного изделия при отрицательных температурах с целью его консервирования.

89 **размораживание полуфабриката (хлебопекарного производства)** *(Нрк. дефростация)*: Выдерживание замороженного полуфабриката хлебопекарного производства при положительных температурах.

Примечание – Продолжительность и условия размораживания приводят в документе на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

90 **размораживание хлебобулочного изделия:** Выдерживание замороженного хлебобулочного изделия при положительных температурах.

Примечание – Продолжительность и условия размораживания приводят в документе на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

91 **разрыхление теста:** Образование пористой структуры теста.

92 **разрыхление теста биологическим способом** *(Нрк. разрыхление теста биохимическим способом)*: Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

93 **разрыхление теста механическим способом** *(Нрк. разрыхление теста физическим способом)*: Разрыхление теста в процессе его замеса под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину.

94 **разрыхление теста химическим способом:** Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.

95 **тестоприготовление:** Процесс от начала замеса теста с последующим брожением теста до разделки.

96 **опарный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с использованием опары.

97 **безопарный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление в одну стадию с замесом теста из всего сырья по рецептуре и продолжительностью брожения 2 ч и более.

98 **ускоренный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки, подкисляющих сырья для хлебобулочного изделия и полуфабрикатов хлебопекарного производства, увеличенной дозировки хлебопекарных дрожжей, применения хлебопекарных улучшителей и продолжительностью брожения теста менее 2 ч.

99 **интенсивная холодная технология (тестоприготовления):** Ускоренный способ тестоприготовления в одну стадию с применением хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры.

100 **непрерывный процесс (тестоприготовления):** Тесто-приготовление при непрерывном замесе и брожении теста в потоке.

101 **порционный процесс (тестоприготовления):** Тесто-приготовление отдельными порциями.

102 **отлежка теста:** Выдерживание теста после замеса не более 30 мин.

103 **обминка теста** *(Нрк. перебивка теста; сколотка теста)*: Кратковременное перемешивание теста в период брожения.

104 **натирка теста:** Механическая обработка теста для бараночных изделий на натирочной машине или вручную.

105 **отсдобка теста** *(Нрк. переделка теста)*: Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

106 **слоение теста:** Придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или других жировых пищевых продуктов, с последующим многократным складыванием и раскаткой.

107 **разделка теста:** Совокупность операций по обработке готового теста.

108 **деление теста:** Операция разделки теста, заключающаяся в получении тестовой заготовки определенной массы.

109 **формование (тестовой заготовки)** *(Нрк. валка изделия)*: Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке формы, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия.

110 **округление (тестовой заготовки)** *(Нрк. подкатка)*: Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке шарообразной формы.

111 **закатка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке цилиндрической или овальной, или продолговато-овальной формы.

112 **надрезка [наколы, штамповка] тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки надрезов [наколов, штампов].

113 **расстойка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в выдерживании тестовой заготовки при определенной температуре и относительной влажности воздуха.

114 **предварительная расстойка (тестовой заготовки)** *(Нрк. первая расстойка; сухая расстойка; промежуточная расстойка)*: Кратковременная расстойка тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры.

115 **окончательная расстойка (тестовой заготовки)** *(Нрк. вторая расстойка; влажная расстойка)*: Расстойка тестовой заготовки после предварительной расстойки тестовой заготовки и ее формования с целью разрыхления и образования необходимого объема.

116 **отделка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки сырья для хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, отделочной смеси.

117 **смазка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного вещества.

118 **опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного изделия]:** Увлажнение поверхности тестовой заготовки [хлебобулочного изделия] водой.

119 **пароувлажнение тестовой заготовки:** Обработка поверхности тестовой заготовки паровоздушной или пароводяной смесью.

120 **обварка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки горячей водой.

121 **ошпарка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки паром.

122 **обжарка (тестовой заготовки)** *(Нрк. обжарка хлеба)*: Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки.

123 **обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры]** *(Нрк. колеровка хлебопекарной формы)*: Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или материала, применяемого в пищевой промышленности.

124 **смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры]:** Нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] тонкого слоя растительного масла, жироводной эмульсии или смазочных средств, применяемых в пищевой промышленности.

125 **выпечка:** Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

126 **жарка (хлебобулочного изделия):** Прогревание тестовой заготовки в кипящем жире до получения изделия, готового для употребления человеком в пищу.

127 **отделка хлебобулочного изделия:** Придание поверхности хлебобулочного изделия внешнего вида, соответствующего требованиям документа на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

128 **глазирование (хлебобулочного изделия):** Технологическая операция по нанесению на поверхность хлебобулочного изделия разогретых помады, шоколадной массы или глазурей.

129 **консервирование хлебобулочного изделия:** Комплекс технологических мероприятий, позволяющий сохранить потребительские свойства хлебобулочного изделия при хранении.

130 **консервирование спиртом (хлебобулочного изделия):** Консервирование хлебобулочного изделия путем обработки этиловым спиртом его поверхности с последующим упаковыванием и/или путем впрыскивания спирта в потребительскую тару.

131 **консервирование теплом (хлебобулочного изделия):** Консервирование упакованного хлебобулочного изделия путем тепловой обработки.

132 **ступенчатое консервирование теплом (хлебобулочного изделия):** Консервирование теплом упакованного хлебобулочного изделия в две и более стадий.

133 **освежение (хлебобулочного изделия):** Кратковременное прогревание черствого хлебобулочного изделия при соответствующем режиме.

Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий

134 **пробная выпечка хлебобулочного изделия** *(Нрк. опытная выпечка)*: Выпечка хлебобулочного изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия; показателей качества и безопасности хлебобулочного изделия; выхода хлебобулочного изделия; параметров технологического процесса; различных способов приготовления хлебобулочного изделия; норм расхода упаковочных материалов и смазочных средств на смазку технологического оборудования, хлебопекарных форм, хлебопекарных листов, противней, пода или люлек пекарной камеры и др.

135 **подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства):** Показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, характеризующий жизнедеятельность микроорганизмов при данных условиях.

136 **бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста.

137 **газообразующая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства к образованию диоксида углерода в

процессе брожения.

138 **газоудерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении.

139 **формоудерживающая способность (тестовой заготовки):** Способность тестовой заготовки сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки.

140 **эластичность теста [мякиша хлебобулочного изделия]:** Свойство теста [мякиша хлебобулочного изделия] восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки.

141 **технологическая затрата (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранением.

142 **затрата при брожении:** Технологическая затрата полуфабриката хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки.

143 **затрата при разделке теста:** Технологическая затрата муки и (или) сухарной крошки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке.

144 **упек** *(Нрк. затрата при выпечке)*: Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

Примечание – Величина упека выражается в процентах к массе тестовой заготовки перед выпечкой.

145 **усушка (хлебобулочного изделия)** *(Нрк. затрата при остывании и хранении)*: Уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

Примечание – Величина усушки выражается в процентах к массе хлебобулочного изделия, определяемой непосредственно после выпечки.

146 **технологическая потеря (в хлебопекарном производстве)** *(Нрк. механическая потеря)*: Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готового изделия при ведении технологического процесса, хранении и транспортировании, не обусловленный технологическим процессом, хранением и транспортированием.

147 **выход теста:** Масса теста, полученная из израсходованного основного сырья для хлебопекарного производства или основного сырья для хлебопекарного производства и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.

148 **выход хлебобулочного изделия** *(Нрк. припек)*: Отношение массы готового хлебобулочного изделия к массе израсходованной муки, выраженное в процентах.

Примечание – При применении солода, зерновых продуктов, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки.

Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

149 **непромес:** Дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного изделия.

150 **пустота (в хлебобулочном изделии):** Дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 2 см.

Примечание - Пустоты, предусмотренные документом на хлебобулочное изделие конкретного наименования, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

151 **уплотнение мякиша (хлебобулочного изделия)** *(Нрк. закал мякиша хлебобулочного изделия)*: Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор.

152 **притиск:** Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

Примечание – Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и их появление предусмотрено при формовании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

153 **подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов корок у основания подового хлебобулочного изделия и отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия.

154 **крупный подрыв:** Подрыв, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 см в формовом хлебобулочном изделии и более 2 см в подовом хлебобулочном изделии.

155 **трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия.

Примечание – Трещины, предусмотренные документом на конкретное наименование хлебобулочного изделия, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

156 **крупная трещина (хлебобулочного изделия):** Трещина хлебобулочного изделия, проходящая через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющая ширину более 1 см.

157 **выплыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки у формового или нижней корки у подового хлебобулочного изделия.

158 **постороннее включение (в хлебобулочном изделии):** Включение в хлебобулочном изделии, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека.

159 **хруст от минеральной примеси (в хлебобулочном изделии):** Хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для данного вида хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании.

160 **металломагнитная примесь (в панировочных сухарях):** Примесь в панировочных сухарях, обладающая свойством притягиваться к магниту.

161 **загрязненность (хлебобулочного изделия):** Наличие на участках поверхности хлебобулочного изделия включений, не свойственных данному виду хлебобулочного изделия.

162 **подгорелость (хлебобулочного изделия):** Частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, которое обуславливает горький вкус.

163 **лом (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Часть целого хлебобулочного изделия.

Примечание – Характеристика крупного и мелкого лома приводится в документе на хлебобулочное изделие пониженной влажности конкретного наименования.

164 **крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.

165 **зараженность (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Наличие в хлебобулочном изделии пониженной влажности вредителей хлебных запасов, определяемое визуально.

166 **болезнь (хлебобулочного изделия):** Специфическое повреждение хлебобулочного изделия в результате развития микроорганизмов, делающее хлебобулочное изделие непригодным к употреблению.

167 **плесневение (хлебобулочного изделия):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми грибами различных родов, образующими видимый мицелий различной окраски.

168 **«меловая» болезнь (хлебобулочного изделия):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие дрожжеподобными грибами различных родов, образующими белый порошкообразный налет, напоминающий мел.

169 **«красная» болезнь (хлебобулочного изделия)** *(Нрк. покраснение мякиша, кровавая болезнь)*: Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми или дрожжеподобными грибами и бактериями вида Serratia marcescens, образующими красноватый налет без видимого мицелия.

170 **«картофельная» болезнь (хлебобулочного изделия)** *(Нрк «тягучая» болезнь)*: Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная спорообразующими бактериями рода Basillus и характеризующаяся наличием у хлебобулочного изделия специфического неприятного запаха и слизистых нитей в мякише.

Алфавитный указатель терминов

активность полуфабриката бродильная 136
активность полуфабриката хлебопекарного производства бродильная 136
болезнь 166
болезнь «картофельная» 170
болезнь «красная» 169
болезнь кровавая 169
болезнь «меловая» 168
болезнь хлебобулочного изделия 166
болезнь хлебобулочного изделия «картофельная» 170
болезнь хлебобулочного изделия «красная» 169
болезнь хлебобулочного изделия «меловая» 168
болезнь «тягучая» 170
болтушка мучная 43
болтушка яичная 66
брожение полуфабриката 85
брожение полуфабриката хлебопекарного производства 85
валка изделия 109
валка муки 75
включение в хлебобулочном изделии постороннее 158
включение постороннее 158
выпечка 125
выпечка опытная 134
выпечка хлебобулочного изделия пробная 134
выплыв 157
выход теста 147
выход хлебобулочного изделия 148
глазирование 128
глазирование хлебобулочного изделия 128
головка 52
горбушка 10
горбушка хлебобулочного изделия 10
деление теста 108
дефростация 89
дозирование сырья 77
дозирование сырья в хлебопекарном производстве 77
дрожжи жидкие 50
дрожжи пекарские жидкие 50

дрожжи хлебопекарные активированные 51
дрожжи хлебопекарные жидкие 50
единица хлебопекарной продукции номенклатурная 2
жарка 126
жарка хлебобулочного изделия 126
заварка 44
заварка для хлебопекарного производства 44
заварка для хлебопекарного производства заквашенная 48
заварка для хлебопекарного производства неосахаренная 47
заварка для хлебопекарного производства осахаренная 46
заварка для хлебопекарного производства самоосахаренная 45
заварка для хлебопекарного производства сброженная 49
заварка заквашенная 48
заварка неосахаренная 47
заварка осахаренная 46
заварка простая 47
заварка самоосахаренная 45
заварка сброженная 49
заварка сладкая 45
заготовка тестовая 60

заготовка тестовая высокой степени готовности 62
заготовка тестовая замороженная 23
заготовка тестовая различной степени готовности 61
загрязненность 161
загрязненность хлебобулочного изделия 161
закал мякиша хлебобулочного изделия 151
закатка 111
закатка тестовой заготовки 111
закваска 52
закваска для хлебопекарного производства 52
закваска для хлебопекарного производства сухая 53
закваска сухая 53
замес полуфабриката 80
замес полуфабриката непрерывный 81
замес полуфабриката порционный 82
замес полуфабриката хлебопекарного производства 80
замес полуфабриката хлебопекарного производства непрерывный 81
замес полуфабриката хлебопекарного производства порционный 82
замес теста интенсивный 84
замораживание полуфабриката 87
замораживание полуфабриката хлебопекарного производства 87
замораживание хлебобулочного изделия 88
зараженность 165
зараженность хлебобулочного изделия пониженной влажности 165
затор заквашенный 48
затор осахаренный 46
затрата при брожении 142
затрата при выпечке 144
затрата при остывании и хранении 145
затрата при разделке теста 143
затрата технологическая 141
затрата в хлебопекарном производстве технологическая 141
изделие булочное 6
изделие булочное мелкоштучное 7
изделие хлебобулочное 1
изделие хлебобулочное жареное 16
изделие хлебобулочное замороженное 24
изделие хлебобулочное нарезанное 8
изделие хлебобулочное национальное 20
изделие хлебобулочное подовое 4
изделие хлебобулочное пониженной влажности 15
изделие хлебобулочное пшенично-ржаное 14
изделие хлебобулочное ржано-пшеничное 13
изделие хлебобулочное сдобное 12
изделие хлебобулочное слоеное 11
изделие хлебобулочное формовое 3
квасы 52
клейковина муки сырая 54
клейковина муки сырая для хлебопекарного производства 54
колеровка хлебопекарной формы 123
консервирование полуфабриката 86
консервирование полуфабриката хлебопекарного производства 86
консервирование спиртом 130
консервирование спиртом хлебобулочного изделия 130
консервирование теплом 131
консервирование теплом ступенчатое 132
консервирование теплом хлебобулочного изделия 131
консервирование теплом ступенчатое хлебобулочного изделия 132
консервирование хлебобулочного изделия 129

крошка 164
крошка отделочная 65
крошка сухарная 69
крошка хлебная 69
крошка хлебобулочного изделия пониженной влажности 164
лом 163
лом хлебобулочного изделия пониженной влажности 163
ломкость баранки 35
ломоть хлебобулочного изделия 9
мочка хлебная 67
мякиш 71
мякиша покраснение 169
мякиш хлебобулочного изделия 71
набухаемость 34
набухаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности 34
надрезка тестовой заготовки 112
наколы тестовой заготовки 112
намокаемость 36
намокаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности 36
натирка теста 104
начинка 63
непромес 149
обварка 120
обжарка 122
обварка тестовой заготовки 120
обжарка тестовой заготовки 122
обжарка хлеба 122
обминка теста 103
обработка люльки пекарной камеры 123
обработка противня 123
обработка пода пекарной камеры 123
обработка хлебопекарного листа 123
обработка хлебопекарной формы 123
округление 110
округление тестовой заготовки 110
опара 55
опара большая густая 58
опара густая 57
опара жидкая 56
опрыскивание тестовой заготовки 118
опрыскивание хлебобулочного изделия 118
освежение 133
освежение хлебобулочного изделия 133
отделка тестовой заготовки 116
отделка хлебобулочного изделия 127
отлежка теста 102
отмывание клейковины 76
отсдобка теста 105
очистка муки магнитная 74
ошпарка 121
ошпарка тестовой заготовки 121
пароувлажнение тестовой заготовки 119
партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе 25
перебивка теста 103
переделка теста 105
пирожок жареный 17
плесневение 167
плесневение хлебобулочного изделия 167
подгорелость 162
подгорелость хлебобулочного изделия 162

подготовка сырья 72
подготовка сырья к хлебопекарному производству 72
подкатка 110
подрыв 153
подрыв крупный 154
подсортировка муки 75
полуфабрикат замороженный 42
полуфабрикат отделочный 64
полуфабрикат хлебобулочный 21
полуфабрикат хлебопекарного производства 41
полуфабрикат хлебопекарного производства замороженный 42
полуфабрикат хлебопекарного производства отделочный 64
пончик 18
пончик с начинкой 19
пористость 30
пористость хлебобулочного изделия 30
посыпка 65
потеря в хлебопекарном производстве технологическая 146
потеря механическая 146
потеря технологическая 146
примесь в панировочных сухарях металломагнитная 160
примесь металломагнитная 160
припек 148
притиск 152
промес 28
промес хлебобулочного изделия 28
пропеченность 29
пропеченность хлебобулочного изделия 29
просеивание муки 73
процесс непрерывный 100
процесс порционный 101
процесс тестоприготовления непрерывный 100
процесс тестоприготовления порционный 101
пустота 150
пустота в хлебобулочном изделии 150
разделка теста 107
размораживание полуфабриката 89
размораживание полуфабриката хлебопекарного производства 89
размораживание хлебобулочного изделия 90
разрыхление теста 91
разрыхление теста биологическим способом 92
разрыхление теста биохимическим способом 92
разрыхление теста механическим способом 93
разрыхление теста физическим способом 93
разрыхление теста химическим способом 94
расстойка 113
расстойка влажная 115
расстойка вторая 115
расстойка окончательная 115
расстойка первая 114
расстойка предварительная 114
расстойка промежуточная 114
расстойка сухая 114
расстойка тестовой заготовки 113
расстойка тестовой заготовки окончательная 115
расстойка тестовой заготовки предварительная 114
ритм замеса полуфабриката 83
ритм замеса полуфабриката хлебопекарного производства 83
свойство сырья хлебопекарное 40

сила полуфабриката подъемная 135
сила полуфабриката хлебопекарного производства подъемная 135
сколотка теста 103
слоение теста 106
смазка для хлебопекарного производства яичная 66
смазка люльки пекарной камеры 124
смазка пода пекарной камеры 124
смазка противня 124
смазка тестовой заготовки 117
смазка хлебопекарного листа 124
смазка хлебопекарной формы 124
смазка яичная 66
смесь отделочная 70
смесь питательная 43
смесь питательная для хлебопекарного производства 43
смесь яичная 66
смесь яично-водная 66
смешивание муки 75
состояние внутреннее 32
состояние мякиша 27
состояние хлебобулочного изделия пониженной влажности внутреннее 32
способ безопарный 97
способ опарный 96
способ ускоренный 98
способ тестоприготовления безопарный 97
способ тестоприготовления опарный 96
способ тестоприготовления ускоренный 98
способность полуфабриката газообразующая 137
способность полуфабриката газоудерживающая 138
способность полуфабриката хлебопекарного производства газообразующая 137
способность полуфабриката хлебопекарного производства газоудерживающая 138
способность формоудерживающая 139
способность тестовой заготовки формоудерживающая 139
срок максимальной выдержки 26
срок максимальной выдержки хлебобулочного изделия 26
ссыпка муки 75
структура мякиша 31
структура мякиша слоеного хлебобулочного изделия 31
сырье вспомогательное 38
сырье для хлебобулочного изделия дополнительное 38
сырье для хлебобулочного изделия основное 37
сырье дополнительное 38
сырье основное 37
сырье подсобное 38
тесто 59
тесто для хлебобулочного изделия 59
тесто замороженное 22
тесто охлажденное 22
тестоприготовление 95
технология интенсивная холодная 99
технология тестоприготовления интенсивная холодная 99
трещина 155
трещина крупная 156
трещина хлебобулочного изделия 155
трещина хлебобулочного изделия крупная 156
улучшитель хлебопекарный 39
упек 144
уплотнение мякиша 151

уплотнение мякиша хлебобулочного изделия 151
усушка 145
усушка хлебобулочного изделия 145
формование 109
формование тестовой заготовки 109
хлеб 5
хрупкость 33
хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности 33
хруст от минеральной примеси 159
хруст от минеральной примеси в хлебобулочном изделии 159
цикл приготовления полуфабриката производственный 79
цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства производственный 79
цикл приготовления полуфабриката разводочный 78
цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства разводочный 78
часть хлебобулочного изделия нарезанная 8
штамповка тестовой заготовки 112
штрезель 65
эластичность мякиша хлебобулочного изделия 140
эластичность теста 140

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[2] Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[3] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

[4] Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012. Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: стандартизованный термин, нерекомендуемый термин, синоним, определение, хлебобулочное изделие

Подписано в печать 12.01.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 43 экз. Зак. 4816.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru